

# Aguacates rellenos de langostinos



## Ingredientes:

2 aguacates  
500 grs. de langostinos  
1 cebolleta  
2 cucharaditas de alcaparras  
1 huevo  
350 grs. de lechuga  
150 grs. de zanahoria  
1 taza de mayonesa  
2 cucharadas de ketchup  
sal

## Preparación:

Cocer los langostinos en agua hirviendo durante 1 minuto contando desde que el agua comience a hervir y tras echar los langostinos. Sacar los langostinos escurridos y ponerlos en un cuenco con agua fría con bastante sal, dejar enfriar, escurrir, pelar y reservar.

Lavar la lechuga y cortarla en juliana. Raspar la piel a las zanahorias, lavarlas y cortarlas en juliana. Pelar la cebolleta y picarla muy menuda.

Cortar los aguacates por la mitad en sentido longitudinal y extraer los huesos. Trocear los langostinos, dejando unos cuantos enteros para adornar.

Mezclar en un cuenco las zanahorias, la lechuga, los langostinos troceados, la cebolleta

# Aguacates rellenos de langostinos

y las alcaparras. Mezclar la mayonesa con el ketchup y agregar a la ensalada preparada, mezclando bien.

Rellenar los huecos de los aguacates con la ensalada, adornar con los langostinos reservados y servir.